

RISTORANTE
LA ROCCA
DA CHIARA

MENU

ARAGOSTA ALLA CATALANA

La Specialità della Casa



LE NOSTRE CRUDITÀ

OUR SELECTION OF RAW FISH

LA CRUDITÀ DAL PESCATORE

38,00

MISTI MARE CRUDI: SCAMPI, GAMBERI, OSTRICHE, TARTUFI, TONNO, RICCIOLA
MIX OF RAW FISH: SHRIMPS, PRAWNS, OYSTER, VENUS, CLAMS, TUNA AND GREATER AMBERJACK
(2-4-6-10-14)

I TARTUFI CRUDI

CADAUNO, EACH 4,00

VENUS CLAMS (14)

LE OSTRICHE FINES DE CLAIRE

CADAUNO, EACH 5,00

OYSTERS FINES DE CLAIRE (14)

GLI SCAMPI CRUDI LOCALI

CADAUNO, EACH 9,00

RAW PRAWNS (2)

I GAMBERI CRUDI LOCALI

CADAUNO, EACH 9,00

RAW SHRIMPS (2)

LA TARTARE DI TONNO SU CREMA DI BURRATA

29,00

RED TUNA TARTARE WITH BURRATA CHEESE (4-7-10)

GLI ANTIPASTI DI MARE

STARTERS

LA FANTASIA DAL MARE 6 ASSAGGI

CADAUNO, EACH 29,00

(MIN. PER 2 PERS.)

(DEGUSTAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI LOCALI, CALDI E FREDDI)

THE CHEF'S SEA FOOD APPETIZER(1-2-3-4-6-7-9-10-12-14)

I TENTACOLI DI POLPO VERACE

SU SCHIACCIATA DI PATATE

24,00

OCTOPUSES AND POTATOES (3-6-14)

IL CARPACCIO DI SALMONE MARINATO

ALLE ERBETTE

23,00

FRESH MARINATED SALMON WITH ERBS (4)

LE COZZE DI OLBIA ALLA MARINARA

CON CROSTONI ALL'AGLIO

23,00

BOILED MUSSELS WITH OIL, PARSLEY AND GARLIC SAUCE (1-12-14)

GLI ANTIPASTI DI TERRA

IL TAGLIERE SARDO DI SALUMI E FORMAGGI

20,00

SARDINIAN COLD CUTS AND CHEESES (1-7-12)

IL TORTINO DI CASIZZOLU CON PERE AL CANNONAU

20,00

SARDINIAN CHEESE PIE WITH PEARS IN CANNONAU (3-7-12)

IL CULATELLO DI ZIBELLO CON BURRATA

23,00

E POMODORINI CONFIT

CULATELLO WITH BURRATA CHEESE AND LITTLES TOMATOES (7-12)



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI WITH MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS AND OCTOPUS
(1-2-12-14)

24,00

GLI SPAGHETTI DELLA COSTA (COZZE SGUSCIATE E BOTTARGA)

SPAGHETTI WITH FISH EGGS AND MUSSELS
(1-4-12-14)

24,00

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI WITH CLAMS
(1-12-14)

24,00

LA CALAMARATA BICOLORE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE

CALAMARATA WITH LOBSTER
(1-2-3-4-12)

36,00

GLI SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

(MIN. 2 PERS.)
SPAGHETTI WITH SPINY LOBSTER
(1-2-12)

CADAUNO, EACH 39,00

IL RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

(MIN PER 2 PERS - 20 MINUTI COTTURA)
RICE WITH SEA FOOD
(2-12-14)

CADAUNO, EACH 26,00

I GENTILI CLIENTI POSSONO SCEGLIERE QUALSIASI CROSTACEO VIVO,
PRESENTE NELL'ACQUARIO.
SAREMO LIETI DI PREPARARLO SECONDO IL VOSTRO GUSTO.
OUR CUSTOMERS CAN CHOOSE ANY SHELLFISH LIVING IN THE ACQUARIUM.
WE WILL GLADY PREPARE IT ACCORDING TO YOUR TASTE.

LE PASTE FRESCHE FATTE A MANO

HAND MADE FRESH PASTA

GLI GNOCCHI GALLURESI (CON SALSA ALLA SALSICCIA FRESCA)

SARDINIAN GNOCCHI WITH FRESH SAUSAGE
AND TOMATO SAUCE
(1-3-7)

22,00

I RAVIOLI GALLURESI (CON RICOTTA E SALSA AL POMODORO)

SARDINIAN RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE
AND TOMATO SAUCE AND BASIL
(1-3-7)

22,00

I CULURGIONES (CON PATATE, PECORINO, MENTUCCIA E SALSA AL POMODORO)

CULURGIONES WITH POTATOES, PECORINO
CHEESE, MINT IN TOMATO SAUCE
(1-3-7)

22,00

LA ZUPPA GALLURESE

TYPICAL SARDINIAN DISH
(1-3-7)

22,00

LE PASTE FRESCHE

LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO PRODOTTE CON UOVA KM 0
E SEMOLE BIOLOGICHE, PREPARATE DAL NOSTRO MAESTRO PASTAIO
CHE ESALTA LA PECULIARITÀ DI OGNI SINGOLO SFARINATO
CON AGGIUNTE DI ZAFFERANO.
TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO RIGOROSAMENTE TRAFILATE AL BRONZO.

HOME MADE FRESH PASTA

OUR PASTAS ARE PRODUCED WITH LOCAL EGGS AND ORGANIC FLOUR,
PREPARED BY OUR MASTER PASTA MAKER THAT ENHANCES
THE DISTINCTIVENESS OF EACH FLOUR WITH ADDITIONS
OF SAFFRON. ALL PASTA IS STRICTLY BRONZE DRAWN.



SECONDI PIATTI PESCE

FISH

IL PESCATO DEL GIORNO

9.00 (X 100 GR)

ORATE, SPIGOLE, ROMBO, SAN PIETRO, CAPPONI,
TRIGLIE, SARAGHI, SOGLIOLE
(CARTOCCIO, VERNACCIA, GRIGLIA, AL SALE)
GILTHEAD BREEM, SEA BASS, TURBOT, JOHN DORY,
SWALLOW FISH, MULLET, SARAGO, SOLE (4)

L'ARAGOSTA SARDA (LA SPECIALITÀ DELLA CASA)

24,00 (X 100 GR)

(CATALANA, LESSA, ALLA GRIGLIA, CON SPAGHETTI)
SPINY LOBSTER (AT CATALANA STYLE, BOILED,
GRILLED, WITH SPAGHETTI) (2-10)

L'ASTICE LOCALE

20,00 (X 100 GR)

(CATALANA, LESSO, ALLA GRIGLIA, CON SPAGHETTI)
LOCAL LOBSTER (AT CATALANA STYLE, BOILED, GRILLED, WITH SPAGHETTI)
(2-10)

L'ASTICE D'IMPORTAZIONE

15,00 (X 100 GR)

(CATALANA, LESSO, ALLA GRIGLIA, CON SPAGHETTI)
IMPORTED LOBSTER (AT CATALANA STYLE, BOILED,
GRILLED, WITH SPAGHETTI) (2-10)

LA GRANSEOLA E IL GRANCHIONE

14,00 (X 100 GR)

(IN INSALATA E SU ORDINAZIONE SGUSCIATA)
SPIDER CRAB AND CRAB (SALAD OR WITH SPAGHETTI) (2)

LA TAGLIATA DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO CON RIDUZIONE BALSAMICA

29,00

SLICES OF RED TUNA IN SESAMO CRUST
WITH BALSAMIC VINEGAR REDUCTION (4-10 -11 -12)

IL FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI CARASAU AI PROFUMI MEDITERRANEI

28,00

(PORZIONE CIRCA 300 GR)
FILLET OF SEA BREEM WITH FRESH VEGETABLES AND CARASAU BREAD
(1-3-4)

LA GRIGLIATA MISTA DI PESCE

29,00

(ORATA O SPIGOLA, GAMBERO*, TONNO, CALAMARO*)
MIXED GRILLED FISH (SEA BASS OR BREEM, SHRIMP, TUNA, SQUID)
(2-4 -14)

LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

28,00

(CALAMARI, GAMBERI)
FRIED SQUIDS, SHRIMPS (2-14) (*)

ZUPPA DI PESCE MISTO DELLA COSTA

CADAUNO, EACH 38,00

(MIN. PER 2 PERS.)
MIXED FRESH FISH SOUP (1--4-12 -14)

100 GR (PREZZO PER ETTOGRAMMO)
100 GR (PRICE PER HUNDRED GRAMS)



SECONDI PIATTI CARNE

MEAT

IL PORCETTO ALLO SPIEDO ROASTED SUCKLING PIG	26,00
IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	32,00
MENÙ TIPICO SARDO TYPICAL SARDINIAN MENÙ (1-3-7-12)	60,00
IL TAGLIERE SARDO DI SALUMI E FORMAGGI SARDINIAN COLD CUTS AND CHEESES	
IL BIS DI RAVIOLI E GNOCCHI GALLURESÌ RAVIOLI IN TOMATO SAUCE AND GNOCCHI WITH FRESH SAUSAGE IN TOMATO SAUCE	
IL PORCETTO ALLO SPIEDO CON PATATE ROASTED SUCKLING PIG AND POTATOES	

CONTORNI

SIDE ORDERS

LE PATATINE FRITTE FRENCH FRIED POTATOES(*)	7,00
GLI SPINACI AL BURRO SPINACH IN BUTTER (7) (*)	7,00
L'INSALATA MISTA MIXED SALAD	8,00
LE VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	9,00

FORMAGGI

CHEESES

IL PECORINO SARDO (FORMAGGIO OVINO A PASTA DURA DA LATTE CRUDO) TYPICAL SARDINIAN SMOKED SHEEP CHEESE (1-7)	10,00
LA PERETTA DI PERFUGAS ARROSTITA CON MIELE (FORMAGGIO VACCINO A PASTA FILATA, DOLCE E SEMIMOLLE) ROAST COW CHEESE WITH HONEY (1-7)	9,00
IL TAGLIERE DI FORMAGGIO MISTO (ASSORTIMENTO DI FORMAGGI TIPICI) MIXED SARDINIAN CHEESE (1-7)	12,00



DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE

DESSERT

LA PROPOSTA DEL NOSTRO PASTICCIERE THE DESSERT OF THE DAY (1-3-7-8)	12,00
IL SOGNO ESOTICO CON BISCOTTO AL COCCO E ANANAS MARINATA AL MOSCATO THE EXOTIC PARFAIT WITH COCONUT BISCUIT AND MARINATED PINEAPPLE AT MOSCATO (3-7-8-12)	10,00
IL FRESCO D'ESTATE: TRANCIO DI CAKE AL LIMONE CON MOUSSE ALLO YOGURT E GELÈE AI FRUTTI ROSSI LEMON CAKE WITH YOGURT MOUSSE AND RED FRUITS GELÈE (3-7-8)	10,00
IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA CALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE THE NOUGAT PARFAIT WITH HOT CHOCOLATE SAUCE (3-7-8-12)	10,00
LA GIOSTRA DI DOLCI, TRA CONSISTENZE, SAPORI E FANTASIA DELLA NOSTRA PASTICCERIA THE CAROUSEL OF SWEET, INCLUDING TEXTURES, FLAVORS AND IMAGINATION OF OUR PASTRY (1-3-7-8-12)	12,00
IL TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO 72% CON CUORE MORBIDO E GELATO ALLA CREMA THE HOT CHOCOLATE PIE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (3-7)	11,00
IL DOLCE GIARDINO: CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO DI BRONTE, CON FRAGOLE MARINATE AL MOSCOVADO E CRUMBLE SALATO WHITE CIOCCOLATE NAMELAKA WITH BRONTE PISTACHIO, MARINATE STRAWBERRIES IN MUSCOVADO AND SALTY CRUMBLE (3-7-8-12)	10,00
LA NOSTRA SEADAS CON MIELE OUR SEADAS WITH MEDITERRANEAN HONEY (1-3-7)	10,00
LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRESH SEASONAL FRUIT	12,00
IL SORBETTO CREMOSO AL LIMONE LEMON SORBET	7,00
IL SORBETTO CREMOSO AL MIRTO MIRTO LIQUER SORBET (12)	8,00
LA COPPA DI GELATI MIXED ICE CREAMS (1-3-7-8)	8,00

LA NOSTRA PASTICCERIA

TUTTI I NOSTRI DESSERT SONO CREATI ARTIGIANALMENTE, CON PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ SELEZIONATI DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCIERE. SE APPREZZATE LE NOSTRE PROPOSTE, UNA VOLTA ASSAGGIATE IN RISTORANTE, È POSSIBILE PORTARE A CASA IL VOSTRO DOLCE PREFERITO RICHIEDENDO L'ASPORTO AL CAMERIERE. SIAMO INOLTRE DISPONIBILI PER CREARE TORTE O SEMIFREDDI PER QUALSIASI EVENTO VOGLIATE FESTEGGIARE, IN RISTORANTE O A CASA.

OUR PASTRY

ALL OUR DESSERTS ARE HANDCRAFTED WITH HIGH QUALITY PRODUCTS SELECTED BY OUR MASTER PASTRY CHEF. IF YOU APPRECIATE OUR PROPOSALS, ONCE TASTED IN A RESTAURANT, YOU CAN TAKE HOME YOUR FAVORITE DESSERT REQUIRING THE REMOVAL TO THE WAITER. WE ARE ALSO AVAILABLE TO CREATE CAKES OR FROZEN DESSERTS FOR ANY EVENT YOU WANT TO CELEBRATE, IN THE RESTAURANT OR AT HOME.



VINI – BIRRE

WINES – BEERS

ACQUA MINERALE SMERALDINA MINERAL WATER	4,00
BIBITE LATTINA 33 CL COCA-COLA, FANTA, SPRITE, THE LIMONE, THE PESCA	4,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA 0,25 CL DRAUGHT BEER ½ PINT (12)	4,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA 0,50 CL DRAUGHT BEER PINT (12)	6,00
BIRRA ICHNUSA IN BOTTIGLIA GRANDE CL 66 BIG BOTTLE BEER (12)	6,00
BIRRA ANALCOLICA CL 33 NO-ALCHOLIC BEER (12)	5,00
WEISS BEER CL 50 (12)	6,00
VINO AL BICCHIERE BIANCO “S’ELEMÉ” CANTINA MONTI VERMENTINO DI GALLURA GLASS OF WHITE WINE (12)	7,00
VINO AL BICCHIERE ROSSO “ABBAIA” CANTINA MONTI BLEND DI UVE ROSSE: CANNONAU/CABERNET/MERLOT/CARIGNANO GLASS OF RED WINE (12)	7,00
CALICE DI BRUT “TORBATO MIRALL” TENUTE SELLA E MOSCA GLASS OF BRUT WINE (12)	8,00

COPERTO 4,00

CARO CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO. IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI. E' INOLTRE POSSIBILE CONSULTARE IL NOSTRO RICETTARIO.
DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS. IT IS ALSO POSSIBLE TO CONSULT OUR COOKBOOK.

ALLERGENI - ALLERGEN:

- 1 GLUTINE - GLUTEN;
- 2 CROSTACEI - SHELLFISH;
- 3 UOVA - EGGS;
- 4 PESCE - FISH;
- 5 ARACHIDI - PEANUTS;
- 6 SOIA - SOYBEAN;
- 7 LATTE - MILK;
- 8 FRUTTA A GUSCIO - NUTS;
- 9 SEDANO - CELERY;
- 10 SENAPE - MUSTARD;
- 11 SESAMO - SESAME;
- 12 SOLFITI - SULFUR DIOXIDE;
- 13 LUPINI - LUPINS;
- 14 MOLLUSCHI - MOLLUSCS.

(*) I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO SONO CONGELATI ALL'ORIGINE. I PRODOTTI SOGGETTI A SURGELAZIONE PRESSO QUESTO LOCALE NON SONO INDICATI CON IL SIMBOLO DELL'ASTERISCO.

(*) PRODUCTS MARKED WITH AN ASTERISK ARE FROZEN AT THE SOURCE. PRODUCTS FLASH-FROZEN ON THE PREMISES ARE NOT MARKED WITH AN ASTERISK.



TUTTE LE NOSTRE RICETTE POSSONO ESSERE ADATTATE AD UNA CUCINA SENZA GLUTINE.
ALL OUR RECIPES CAN BE ADAPTED FOR GLUTEN-FREE COOKING.



RICETTE REALIZZATE CON ALIMENTI PRODOTTI PRINCIPALMENTE IN SARDEGNA, PER GARANTIRE IL MINIMO SPOSTAMENTO MERCI POSSIBILE, LIMITARE L'IMPATTO AMBIENTALE E SALVAGUARDARE LE PRODUZIONI LOCALI PER GARANTIRE LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

RECIPE MADE WITH FOOD PRODUCED MAINLY IN SARDINIA, TO ENSURE MINIMAL GOODS CAN MOVE, REDUCE THE ENVIRONMENTAL IMPACT AND SAFEGUARD LOCAL PRODUCTION TO ENSURE THE FRESHNESS AND QUALITY OF THE PRODUCTS.





SOLIDE TRADIZIONI
&
UN MARE DI SAPORI

